



<イベントレポート>

蒼井 優さん「無理なく続けられて、健康管理できそう」マイルドな味わいに共感

「ビヒダス ヨーグルト Wのビフィズス菌」新CM発表会

新商品にまつわるWのクイズに全問正解し『健康を導く巨大ゴールドスプーン』を獲得！

蒼井 優さん自身の腸活について「どのタイミングに食べても良いと聞いたので毎日続けたい」

森永乳業（本社：東京都港区）は、この度「ビヒダス ヨーグルト」シリーズより、日本で初めて※1ビフィズス菌により「おなかの脂肪を減らす」機能と「腸内環境を整える」機能をもつ「ビヒダス ヨーグルト Wのビフィズス菌」を、2026年4月14日（火）より全国発売いたします。

※1 日本初、ビフィズス菌のみを機能性関与成分としておなかの脂肪（腹部総脂肪、内臓脂肪）を減らす機能、腸内環境を整える機能の2つの機能性について表示したヨーグルト（森永乳業調べ 2025年12月）

森永乳業は50年以上にわたり様々な健康効果をもたらすとされるビフィズス菌や、そのすみかである腸内フローラの研究に取り組んでいます。また、大腸は全身の健康の要と言われており、大腸ケアに欠かせないのがビフィズス菌です。

新商品発売にあたり、新CMキャラクターの蒼井 優さんをお招きして「ビヒダス ヨーグルト Wのビフィズス菌」新CM発表会を開催いたしました。



■蒼井さんが「子どもにも発酵食品を摂らせるように」と日頃意識している腸活習慣を語る

新CMキャラクターの蒼井さんが登壇。森永乳業株式会社 研究本部 バイオテクス研究所長 小田巻 俊孝とともにトークセッションを実施しました。

蒼井さんは、新CMキャラクター就任について「私の中でも『ビヒダス ヨーグルト』は定番商品で、普段からよく食べていたので、お話をいただいた時はすごく嬉しかったです。」と笑顔でコメント。さらに商品を試食した感想として、「毎日食べるのにちょうどいい酸味なので、皆さんにも毎日召し上がっていただきたいです。子どもでも食べやすいマイルドな味わいなので、家族で食べられると思います。」と、魅力について語りました。

腸活に関する話題では、日頃から腸活を意識していることについて聞かれると、「発酵食品を摂るようにして、子どもにも摂らせるように心がけています。プレーンで食べる日もあれば、他のものと混ぜたり工夫して食べています。」と家庭での実践例を紹介。

また新商品に入っているビフィズス菌（ビフィズス菌BB536・ビフィズス菌MCC1274）によるBMIが高めな人のおなかの脂肪を減少する機能に加え、ビフィズス菌BB536による腸内環境を整える機能があることに対して、蒼井さんは「ありがたいです。脂肪を減らそうとして、食事を減らすことは楽しくないと感じるので、おいしさの先に脂肪を減らす機能があることは皆さんが望んでいることだと思います。」と語り、我慢することなく、おいしく健康管理を続けられる新商品の魅力を印象づけました。



■「ビヒダスWクイズ」全問正解の蒼井さんへ『健康を導く巨大ゴールドスプーン』を贈呈

トークセッションの後は、新商品の理解を深める2択クイズ「ビヒダスWクイズ」を実施。ビフィズス菌の専門家である森永乳業 小田巻が出題者となり、蒼井さんに向けて商品の特長や理解を深めるクイズを全3問出題しました。

「『ビヒダスW』に入っているビフィズス菌は何種類か」という問題では、蒼井さんは即座に「『ビヒダスW』にはもう詳しいので、絶対に2種類です!」と回答し、見事正解。

続く「『ビヒダスW』100gあたりに入っているビフィズス菌の数」についての問題も、「150個だったら、私でも入れられそうな気がするので、150億個だと思います!」と笑顔で答え、正解後には「良かった〜」と安堵のコメントをしました。森永乳業 小田巻も「腸と脂肪にWで働く機能を維持するために、150億個という数を担保しております。それぞれの機能が上手く調和するバランスを考え抜いた結果、150億個となりました。※2」と補足し、ビフィズス菌の数の多さの秘密を語りました。



※2 機能性表示：本品に含まれるビフィズス菌BB536とビフィズス菌MCC1274にはBMIが高めな人のおなかの脂肪（腹部総脂肪、内臓脂肪）を減らす機能が、ビフィズス菌BB536には生きて大腸に届き、腸内環境を整える機能が報告されています。

機能性関与成分：『ビフィズス菌BB536』100億個、『ビフィズス菌MCC1274』50億個

最後の「『ビヒダスW』を食べるベストなタイミングは、朝または夜か」という問題では、「朝のイメージが強いですが、撮影の時にヨーグルトを食べるタイミングが子どもたちと遊んだ後だったということから…いつでも!」と回答し、正解か不安の様子を見せながらも見事正解。これを受け、蒼井さんが「食前と食後はどちらが良いのでしょうか。」と質問すると、森永乳業 小田巻は「食後ですね。ビフィズス菌は酸に弱いものが多いので、空腹時に食べてしまうと、胃酸の影響を受けやすくなってしまいます。食後だと胃酸のpHが抑えられるので、よりビフィズス菌が腸まで届きやすくなります。」と回答しました。

見事全問正解を果たした蒼井さんに、森永乳業 小田巻から『健康を導く巨大ゴールドスプーン』が贈呈され、「重たい、すごく大きいです。頑張った先にこんなに大きなスプーンがいただけるとは、ありがとうございます。」と嬉しそうな様子を見せました。最後に、「新CMでは『ビヒダスW』を食べていつもよりご機嫌な私が出てきますが、皆さんにも召し上がっていただき、よりご機嫌になる手助けができれば良いなと思っております。」と笑顔でコメントし、商品への想いを語りました。

■「ビヒダス ヨーグルト」大容量より17年ぶりの新商品の紹介

イベント冒頭では、森永乳業株式会社 マーケティング本部 事業マーケティング部 ヨーグルト・デザート事業部長 平山 洋介より、商品及び機能の説明と今後の展望について「近年、健康への関心が高まる一方で、『頑張りすぎたくない』という声も増えています。こうした背景から、機能性がありながらも毎日おいしく食べられることこそが健康習慣を支える鍵だと考え、『ビヒダスブランド』として初めて2つのビフィズス菌の使用に挑戦し、脂肪と腸の“Wケア”を特長とした「ビヒダス ヨーグルト Wのビフィズス菌」を開発しました。」と話しました。続いて、森永乳業 小田巻は今回の新商品について「50年以上にわたりビフィズス菌の研究を行っている中で、ビフィズス菌MCC1274に脂肪を低減する効果があることが臨床試験で明らかになりました。皆様にご提供しようとヨーグルトづくりに挑戦したものの、菌の量を担保すると美味しさが損なわれ、美味しさを優先すると機能が保てないというジレンマに直面しました。」と、開発の苦労についてコメント。その上で、「開発に難航しましたが、美味しさと機能性を両立するベストバランスを追求し、機能性関与成分としてビフィズス菌BB536を100億個、ビフィズス菌MCC1274を50億個配合した『ビヒダスW』の開発に至りました。ビヒダスの特長である酸味を抑えたまろやかな味わいを実現することができましたので、様々な食シーンに組み合わせることができるのではないかなと考えております。」と、新商品に入っているビフィズス菌の特長について説明しました。



森永乳業株式会社 マーケティング本部 事業マーケティング部
ヨーグルト・デザート事業部長 平山 洋介



森永乳業株式会社 研究本部
バイオティクス研究所長 小田巻 俊孝

<イベント実施概要>

- 日時：2026年4月8日（水） 11:30~12:25
- 会場：TODA HALL & CONFERENCE TOKYO HALL B
（〒104-0031 東京都中央区京橋一丁目7番1号 TODA BUILDING 4階）
- ゲスト：蒼井 優さん
- 登壇者：森永乳業株式会社 マーケティング本部 事業マーケティング部 ヨーグルト・デザート事業部長 平山 洋介
森永乳業株式会社 研究本部 バイオティクス研究所長 小田巻 俊孝
- 内容：主催者挨拶 / 新商品説明 / 新CMお披露目 / トークセッション / PRアトラクション / フォトセッション / 代表質問

<ゲスト情報>



蒼井 優（あおい ゆう）

女優。1985年8月17日生まれ、福岡県出身。A型。1999年、ミュージカル『アニー』でデビュー。01年、『リリイ・シュシュのすべて』でスクリーンデビュー。02年、「三井のリハウス」10代目リハウスガールに選ばれる。06年に出演した映画「フラガール」で、『第30回日本アカデミー賞』最優秀助演女優賞・新人俳優賞、『第49回ブルーリボン賞』主演女優賞、第15回アジア・フィルム・アワード 最優秀女優賞など数多くの賞を受賞。17年にも出演映画「彼女がその名を知らない鳥たち」で『第41回日本アカデミー賞』最優秀主演女優賞、『第39回ヨコハマ映画祭』主演女優賞も受賞する。以降、NHK大河ドラマ『龍馬伝』や、映画『長いお別れ』、『宮本から君へ』、『ロマンスドール』、『スパイの妻（劇場版）』、『おらおらでひとりいぐも』、『るろうに剣心 最終章 The Final』、『Dr.コトー診療所』、NHK2023年度後期 連続テレビ小説「ブギウギ」など話題作に多数出演。

<商品特長>

①日本初^{※1}のビフィズス菌で「おなかの脂肪を減らす」機能と「腸内環境を整える」機能を持つWヘルスクレームの機能性ヨーグルトです。

②【機能性表示食品の届出内容】

届出番号：K110（ビヒダス ヨーグルト Wのビフィズス菌）

機能性表示：本品に含まれるビフィズス菌BB536とビフィズス菌MCC1274にはBMIが高めな人のおなかの脂肪（腹部総脂肪、内臓脂肪）を減らす機能が、ビフィズス菌BB536には生きて大腸に届き、腸内環境を整える機能が報告されています。

機能性関与成分：『ビフィズス菌BB536』100億個、『ビフィズス菌MCC1274』50億個

- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・本品は、特定保健用食品と異なり、機能性及び安全性について国による評価を受けたものではありません。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のウェブサイトで確認できます。
- ・本品は、医薬品ではありません。

③新製法^{※3}により2種類のビフィズス菌入りビヒダス ヨーグルトを実現できました。

④Wの機能性を持ちつつ大容量タイプ（400g）のため、健康においてもコスパが求められる時代に、毎日続けやすいです。

⑤酸味を抑えたまろやかな味わいの脂肪ゼロタイプなので、そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。

※3 「IDF World Dairy Summit 2025にて、ベストポスター賞を受賞～容器ヘッドスペースの酸素濃度がビフィズス菌入りヨーグルトに与える影響～」2025年12月16日公開 <https://www.morinagamilk.co.jp/release/newsentry-4631.html>



<ビフィズス菌について>

■森永乳業とビフィズス菌について

森永乳業は、1921年に育児用ミルクの発売を開始しました。育児用ミルクの研究開発を進める中で、母乳を飲む赤ちゃんと言児用ミルクを飲む赤ちゃんの腸内細菌の違いに注目し、1960年代からビフィズス菌研究をスタートしました。1969年に乳児から「ビフィズス菌 BB536」を発見し、50年以上にわたりビフィズス菌、腸内フローラを研究しており、ヒトにすむビフィズス菌に関する臨床研究論文数では世界No.1です※4。

もともとヒトにすむ種類のビフィズス菌は酸や酸素に弱い性質を持っており、食品への応用が難しかったのですが、森永乳業では1971年に日本で初めて乳製品へビフィズス菌を応用することに成功しました。森永乳業ではビフィズス菌のトップランナーとして長年にわたり研究を続け、ビフィズス菌サプライヤーシェアNo1※5を誇ります。

※4 (株)ナレッジワイヤ調べ、2026年1月時点 (PubMed・医中誌WEBにて企業による研究論文数で世界一)

※5 (株) 富士経済「生物由来有用成分・素材市場徹底調査2025」ビフィズス菌サプライヤーシェア (2024年実績)

■ビフィズス菌BB536

『ビフィズス菌BB536』は、乳児から発見されたヒトの腸管に棲息するビフィズス菌です。『ビフィズス菌BB536』はヒトにすむ数種類のビフィズス菌が苦手とする酸や酸素に強く、大腸に到達できる菌です。

■ビフィズス菌MCC1274

『ビフィズス菌MCC1274』は、脳と腸の関係に注目して森永乳業が保有する数千株の中から見出したビフィズス菌で、乳児から発見されたヒトの腸管に棲息するビフィズス菌の種類の一つです。

『ビフィズス菌BB536』と『ビフィズス菌MCC1274』は、腸管バリア機能の維持作用や脂肪の蓄積・代謝に関する遺伝子発現を上昇させる働きがあるとされています。

<商品概要>

①商品名	ビヒダス ヨーグルト Wのビフィズス菌
②種類別/名称	発酵乳
③包装形態	プラカップ,内ふた,オーバーキャップ
④内容量	400g
⑤エネルギー	39kcal (100g当たり)
⑥保存方法	冷蔵10℃以下
⑦賞味期限	19日間
⑧主要ターゲット	おなかの脂肪や腸内環境が気になる方
⑨主要売場	量販店、一般小売店
⑩希望小売価格	330円 (税別)
⑪発売日・地区	4月14日より全国で発売
⑫JANコード	4902720167215